



Salade de tartare de tomates à l'ancienne et sa burrata

Pour 3 personnes

Tomates anciennes
1 échalote
Ail frais
4 cuillères à soupe
d'huile d'olive
40 g basilic frais
Vinaigre balsamique
Roquette
40 g parmesan
35 g amandes
Cresson
3 burratas (ou mozzarella)
Sel et poivre

En option

Dés de focaccia
Graines

LE TARTARE DE TOMATES

Détaillez en quartiers vos tomates anciennes. Ciselez une échalote et presser de l'ail frais. Déposez le tout dans un saladier et assaisonnez avec de l'huile d'olive. Ajoutez du sel, du poivre et un trait de vinaigre balsamique. Puis laissez mariner une petite heure au réfrigérateur.

LE PESTO

Réalisez votre pesto maison en mixant votre basilic, roquette, parmesan et amandes. Mettez de l'huile d'olive au fur et à mesure de la préparation pour obtenir la bonne texture.

LE DRESSAGE

Disposez un lit de roquette et cresson dans le fond du plat. Disposez ensuite le tartare de tomates anciennes. Réalisez une brunoise de fraises et tomates cerises pour agrémenter. Et enfin placez vos morceaux de burrata au dernier moment pour conserver toute sa fraîcheur. Votre pesto servira d'assaisonnement. Et si vous voulez un peu plus de texture, vous pouvez toujours ajouter des dés de focaccia aux herbes ou des graines et des feuilles de basilic.

Delicatessen

20, rue Émile-Burgault
et 130, avenue du Maréchal-Juin
09 82 43 96 06



Christelle Philippeau s'inspire de la culture pâtissière anglo-saxonne, tout en conjuguant à l'exigence française.

Delicatessen

L'aventure a démarré il y a un peu plus de 7 ans pour Delicatessen, rue Emile-Burgault, une vie. La pâtissière Christelle imagine des quiches, des burgers, des wraps, des carrot cakes et des cookies. D'inspiration anglo-saxonne, les pâtisseries concentrent l'exigence française avec des propositions sans gluten et sans lactose. Rejointe en cuisine par son compagnon Stéphane, Christelle fonctionne à l'instinct lorsqu'elle fait ses courses au marché. "Je m'adapte en fonction des saisons. J'aime qu'on sente bien les goûts et les textures que ce soit à la fois gourmand et réconfortant. Les délicatessen c'est un concept allemand à la base qui s'est implanté à New York via les Juifs qui ont fui la Seconde Guerre mondiale." Le hit d'ailleurs c'est le panini Manhattan. À Conleau, la boutique fait dépôt de pain, propose des viennoiseries, salades et bientôt des apéros et brunchs à emporter. À chaque presque-île sa spécialité !

► Delicatessen fait également traiteur. Ouvert du lundi au dimanche. Fermé dimanche et mercredi rue Emile-Burgault et le lundi à Conleau.